გეოგრაფიული აღნიშვნა: "აჭარული ჩლეჩილი"

რეგისტრაციის № 7

რეგისტრაციის თარიღი: 24.01.2012

განაცხადის №1576/07

განაცხადის შეტანის თარიღი: 06.09.2011

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება გეოგრაფიული აღნიშვნის რეგისტრაცია კლასი 29- ძროხის ყველი

განმცხადებლის დასახელება და მისამართი

საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო, მარშალ გელოვანის გამზ. № 6, 0159 თბილისი (GE)

მზა პროდუქტისა და ნედლეულის დახასიათება

ყველი "აჭარული ჩლეჩილი" მზადდება ძროხის მოხდილი რძისაგან, ზაფხულის პერიოდში.

ფორმა: ყველის მასა არის ძაფოვანი, შეკრული ან დაწნული. ძაფები მკვრივია, გაწელვისას საკმაოდ მყარი. ფერად თეთრია. მასა - 0,8-1,5 კგ. ნაწნავის დიამეტრი - 2-3,5სმ, სიგრძე - 30 სმ, სიგანე - 15 სმ.

ორგანოლეპტიკა:

კონსისტენცია - მკვრივი ძაფისებრი, დაჩლეჩილი.

სუნი - მსუბუქი რძემჟავური, სასიამოვნო.

გემო - სასიამოვნო, სპეციფიკური, ოდნავ მომჟავო-მოცხარო, საკმაოდ მარილიანი.

მზადდება აგრეთვე "აჭარული ჩლეჩილის" შებოლილი ნაირსახეობა.

შედგენილობა:

რძე, რომლითაც მზადდება ყველი "აჭარული ჩლეჩილი" უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

რძის წარმომავლობა	ხვედრითი წონა არანაკლებ	უცხიმო მშრალი ნივთიერების შემცველობა (%)არანაკლებ	ცხიმიანობა (%) არანაკლებ	მჟავიანობა არაუმეტეს (°T)
ძროხის	1,032	8,3	0,05	21

ყველი "აჭარული ჩლეჩილი" უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ტენიანობა – არაუმეტეს 60%

ცხიმიანობა მშრალ ნივთიერებაში – არანაკლებ 4-5%

მარილის შემცველობა – 4-6%

წარმოების გეოგრაფიული არეალი

"აჭარული ჩლეჩილის" დასამზადებლად საჭირო რძეს მიიღებენ, გადაამუშავებენ და ყველი ამოჰყავთ აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტერიტორიაზე.

პროდუქტის დამზადების მეთოდების აღწერა

რძეს ვაყოვნებთ მოსამწიფებლად 70-80°T-ზე. შემდეგ ვამატებთ იმავე რაოდენობის ახლად მოხდილ რძეს. მჟავიანობა ნარევ რძეში არ უნდა აღემატებოდეს 40-45°T. ამის შემდეგ რძეს ვათბობთ 38-40°ტემპერატურამდე. ემატება მცირე რაოდენობით კვეთი და ინტენსიურად ერევა. რძის შეთბობა გრძელდება 65-70° ტემპერატურამდე. როდესაც დელამო მთლიან გადაზელილ მასად იქცევა, იგი ხელით ინტენსიურად უნდა დაიზილოს და დაიწუროს შრატისაგან. საყველე მასა შუა ნაწილში ხელით ჩაიჭყლიტება და განიერდება, რათა მიიღოს მრგვალი ფორმა. შემდეგ იკეცება და იგივე პროცესი 2-3 ჯერ მეორდება. მიღებული წრიული ფორმა თავსა და ბოლოში იწელება და იგრიხება თოკის მსგავსად. თავი და ბოლო კვლავ ერთად მოექცევა და გადაიკეცება შუაზე, მიიღება 4 თოკისებრი ნაწნავი. ეწყობა სპეციალურ ყუთებში (კაბიწში) ერთ ფენად, იტკეპნება, რათა არ დარჩეს ცარიელი ადგილი. მასის შეგრილების შემდეგ დაამარილებენ და უმატებენ სხვა ფენებს. ინახება გრილ ადგილას. 1-2 თვის შემდეგ მზად არის სარეალიზაციოდ.

მზა პროდუქტის ეტიკეტირების განსაკუთრებული მოთხოვნები

"აჭარული ჩლეჩილი" ყველის დასახელება შეფუთვაზე, ასევე მის თანმხლებ დოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე შემდეგნაირად დაიტანება:

- ლათინური შრიფტით: ACHARULI CHLECHILI
- რუსული შრიფტით: АЧАРУЛИ ЧЛЕЧИЛИ

წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო: საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო.

პროდუქტის განსაკუთრებული ხარისხისა და/ან რეპუტაციის კავშირი გეოგრაფიულ ადგილთან

აჭარაში ყველის დამზადების მაღალ ხელოვნებაზე თავის დროზე ვახუშტი ბაგრატიონიც მიუთითებდა[1]. გამორიცხული არ არის ისიც, რომ ვახუშტი ბაგრატიონის ცნობა აჭარული ყველის მაღალი ხარისხის შესახებ სწორედ მოხდილი რძისგან დამზადებულ ყველს შეეხებოდა, მითუმეტეს, რომ იმავე ავტორის ცნობით, აჭარლები ყველს მოხმარებისას ხარშავდნენ[2], რასაც შემდგომდროინდელ ისტორიულ წყაროებთან ერთად თანამედროვე ეთნოგრაფიული ყოფაც ამტკიცებს. ცნობილია, რომ ოჯახში მოსახმარად განკუთვნილ აჭარულ ყველს, კარაქში მომწვარ-მოხარშულს, ე.წ. ბორანოს სახით მიირთმევდნენ[3].

ა. კალანტარი[4], ვ. შამილაძე3, ე. ნაკაშიძე1 და სხვანი აღწერენ აჭარული ჩლეჩილის მომზადების ტექნოლოგიას და აღნიშნავენ, რომ აჭარული ჩლეჩილი დიდი რაოდენობით გაჰქონდათ ბათუმის, ოზურგეთის, ახალციხის და სხვა ბაზრებზე.

აჭარული ჩლეჩილი განირჩევა სხვა გრეხილი ყველებისაგან თავისი დამზადებისა და მომწიფების ტექნოლოგიით, რომელიც გამოარჩევს მას სხვა ყველებისაგან დამახასიათებელი გემოთი და კონსისტენციით.

აჭარული ჩლეჩილი მზადდება საზაფხულო საძოვრებზე, რომელიც მდებარეობს ზღვის დონიდან 1800-3000 მეტრ სიმაღლეზე. აქ მიღებული რძიდან დამზადებული აჭარული ჩლეჩილის მაღალ ხარისხს განაპირობებს ბუნებრივი ნაირბალახოვანი ტიპი. ბალახნარიდან ძირითადად გავრცელებულია ალპური წითელა, თმისებური ნამიკრეფია, ალპური თივაქასრა, კავკასიური კურდღლისფრჩხილა, ცხვრის ჭაღარა, სამყურა და სხვა, რომლებიც გამოირჩევიან უხვი მოსავლიანობით და მაღალი ყუათიანობით[5]. აჭარული ყველი გამოირჩევა თავისი პიკანტური და განუმეორებელი გემოთი.